Elite Gourmet®

3QT. CAPACITY SLOW COOKER

MODEL: MST-350B/MST-350B#

INSTRUCTION MANUAL

Before operating your new appliance, please read all instructions carefully and keep for future reference.

C ETL LISTED US
Intertek

Questions? Elite's customer service team is ready to help.
For more Elite products, visit us at shopelitegourmet.com

Thank You

FOR YOUR PURCHASE!

JOIN

the community on Facebook
facebook.com/elitebymaximatic

EXPLORE

our yummy recipes
shopelitegourmet.com/blogs/news

FOLLOW

our instagram to stay updated
@ shopelitegourmet

VISIT

our website for support
shopelitegourmet.com

Cook Real Food • Homemade with ♥

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS	2
SHORT CORD PURPOSE	3
POLARIZED PLUG	3
PARTS IDENTIFICATION	4
BEFORE FIRST USE	4
HOW TO USE	5
CLEANING AND MAINTENANCE	6
WARRANTY POLICY	7
RETURN INSTRUCTIONS	8
IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD	9
EL USO DE UN CORDÓN CORTO	10
ENCHÚFE POLARIZADO	10
ANTES DEL PRIMER USO	11
COMO USAR	11
SUGERENCIAS	12
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	13
PÓLIZA DE GARANTÍA	14
INSTRUCCIONES DE DEVOLUCIÓN	15

IMPORTANT SAFEGUARDS

The Elite Brand takes consumer safety very seriously. Products are designed and manufactured with our valued consumers' safety in mind. Additionally, we ask that you exercise a level of caution when using any electrical appliance by following all instructions and important safeguards.

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

WARNING: When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed as below:

1. To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plug, or any non-removable parts of this slow cooker in water or other liquid.
2. Close supervision is necessary when appliance is used near children.
3. Unplug from the socket when not in use, before adding or removing attachments, and before cleaning.
4. The use of attachments or tools not recommended by supplier may cause fire, electric shock or injury.
5. Do not use outdoors.
6. Do not let the power cord hang over the edge of the table or work-top, and keep it away from any hot surfaces.
7. KEEP YOUR APPLIANCE AWAY FROM ANY HOT PLATES, BURNERS AND HEATED OVENS.
8. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water, or other hot liquids.
9. Do not use the appliance for anything other than intended use.
10. Do not switch on the cooker if the stoneware pot is empty.
11. Allow lid and stoneware pot to cool before allowing it to touch water or any cool surface.
12. Never touch the outer enclosure of the slow cooker during its operation or before it cools. Use the handles or knobs. Do not touch hot surfaces. Use oven mitts or a cloth when removing lid or handling contents.
13. Never cook directly in the base of the unit. Always use the stoneware pot included with your appliance.
14. Do not use stoneware pot or glass lid if cracked or chipped.
15. Never leave the appliance connected to the socket outlet when not in use.
16. Do not switch on the appliance when it is upside down or on its side.
17. The glass lid and ceramic pot are fragile. Handle them with care.
18. Certain countertop and table surfaces, such as Corian®, laminate and other surfaces, are not designed to withstand the prolonged heat g enerated by certain appliances. If you plan to use the product for a prolonged period of time, we highly recommend placing a hot pad or trivet under your appliance beforehand to prevent possible damage to the surface. And never leave the appliance unattended.

SHORT CORD PURPOSE

Note: A short power cord is provided to reduce the risk of personal injury resulting from becoming entangled in or tripping over a long cord.

Longer power-supply cords or extension cords may be used if care is exercised in their use.

If an extension cord is used: (1) the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the product; (2) the extension cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can unintentionally be pulled on or tripped over by children or pets.

POLARIZED PLUG

If this appliance is equipped with a *polarized plug* (one blade is wider than the other), please follow the below instructions:

To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If you are unable to fit the plug into the electrical outlet, try reversing the plug.

If the plug still does not fit, contact a qualified electrician. Never use the plug with an extension cord unless the plug can be fully inserted into the extension cord. Do not alter the plug of the product or any extension cord being used with this product. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug.

SAVE THESE INSTRUCTIONS. THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

PARTS IDENTIFICATION

BEFORE FIRST USE

Before using the slow cooker for the first time:

- Remove all packaging materials, labels and tags from the product.
- Wash the stoneware pot and glass lid in hot soapy water with a sponge or a dish cloth, rinse thoroughly and dry.
  IMPORTANT: DO NOT IMMERSE THE SLOW COOKER BASE IN WATER.
- Do not allow the pot to stand in water for a long time (You can leave water in the pot to soak).
- There is an area on the base of the crock pot that has to remain unglazed for manufacturing purposes. This unglazed area is porous, and therefore will soak up water, this should be avoided.
- Do not switch the cooker on when the crock pot is empty or out of the base.

PLEASE NOTE: The initial 15 minutes of use may result in minimal smell and smoke. This is normal and harmless and comes from the protective substance applied to the heating elements during manufacturing.

- **LOW SETTING:** The low setting is recommended for cooking foods with low liquid density. Food can be cooked for up to 4-6 hours.
- **HIGH SETTING:** The high setting is recommended for cooking foods with high liquid content and for meats, beans and grains. Food can be cooked for up to 4 hours.
- **KEEP WARM SETTING:** Keep food warm in the slow cooker for easy serving. Food can be kept warm for up to 4 hours. Extended periods may result in altering the flavor of the food and over-drying the food.

HOW TO USE

* **Do not use frozen, uncooked meat in the Slow Cooker. Thaw any meat or poultry before slow cooking.**
* **Visit foodsafety.gov or fsis.usda.gov for more information on safe internal cooking temperatures.**

OPERATION:

1. Place the slow cooker base on a dry, level, heat resistant surface, away from the edge of the work surface. Do not use on the floor.
2. Make sure the control knob is set to the OFF position.
3. Place food and other ingredients into the ceramic cooking pot, and place the pot into the base.
4. Cover with the glass lid. If you need to pre-cook or brown foods prior to slow cooking, this must be done in a pan. Do not try to brown or pre-cook food in the slow cooker.
5. Plug the unit into a power outlet.
6. Select the setting you wish to cook or keep food warm.
7. Avoid lifting the glass lid too often during cooking.
8. When cooking is complete, set to OFF position & unplug.
9. Remove the stoneware pot using oven mitts/gloves for serving or transfer food to a serving bowl.
10. Always wait for the appliance to cool down before washing.

SUITABLE FOODS FOR SLOW COOKING & PREPARATION:

- Most foods are suited to slow cooking methods, however there are a few guidelines that need to be followed.
- Due to the small size of the slow cooker, it is recommended to use for sauces, dips or other foods in small quantities.
- Cut root vegetables into small, even pieces, as they take longer to cook than meat. Sauté them for 2-3 minutes before slow cooking. Place them at the bottom of the pot.
- Ensure all ingredients are immersed in the cooking liquid.
- Trim all excess fat from meat before cooking, since the slow cooking method does not allow fat to evaporate.
- If adapting an existing recipe from conventional cooking, you may need to cut down on the amount of liquid used. Liquid will not evaporate from the slow cooker the same.
- Never leave uncooked food at room temperature in the slow cooker.
- Do not use the slow cooker to reheat food.
- Uncooked red beans must be soaked and boiled for at least 10 minutes to remove toxins before use in a slow cooker.
- Authentic stoneware is fired at high temperatures therefore the stoneware pot may have minor surface blemishes, the glass lid may rock slightly due to these imperfection. Low heat cooking does not produce steam so there will be little heat loss. Due to normal wear and tear, the outer surface may start appearing "crazed".
- Do not put the stoneware pot or glass lid in an oven, freezer, and microwave or on a gas/electrical hob.
- Do not subject the stoneware pot to sudden changes in temperature. Adding cold water to a very hot pot could cause it to crack.

NOTE:
Do not place hot glass lid in cold water or a cold counter surface. The sudden difference in temperature may cause the tempered glass to shatter.

CAUTION:
Be careful not to touch the base unit after cooking as it will remain hot.

HOW TO USE (cont.)

TIPS:

- The slow cooker must be at least half full for best results.
- Slow cooking retains moisture. If you wish to reduce moisture in the cooker, remove the lid after cooking and turn the control to high; simmer for 30 to 45 minutes.
- The lid is not a sealed fit. Don't unnecessarily remove as the heat will escape. Each time you remove the lid, allow an additional 10 minutes of cooking time.
- If cooking soups, leave a 5cm space between the top of the cook pot and the food surface to allow simmering.
- Many recipes demand all day cooking; if you do not have time to prepare food that morning prepare it the night before and store in the refrigerator.
- Most meat and vegetable recipes require 8-10 hours on low, 4-6 hours on high and 5-7 hours on medium.
- Some foods are not suitable for slow cooking. Pasta, dairy, and seafood should be added towards the end of cooking.
- Many things affect how quickly food will cook: water, fat content, initial temperature of the food, & size of the food.
- Food cut into small pieces will cook quicker. Some trial and error will be required to fully optimize your slow cooker.
- Vegetables usually take longer to cook than meat; try arranging vegetables in the lower half of the pot.
- After food is cooked, switch cooker off and leave covered with the lid. There will be enough heat to keep warm for 30 minutes. If you require longer to keep warm switch to low.
- All food in the crock pot should be completely covered with a liquid, gravy or sauce. Prepare liquids in a separate pan.
- Pre-brown meat and onions in a pan to seal in the juices & reduce fat content before adding to the crock pot. This is not necessary, but improves the flavor.
- When cooking joints of meat, ham, poultry, etc., the size and shape of the joint is important. Keep the joint in the lower 2/3 of the pot and fully cover with water. If necessary, cut in two pieces. Keep within the maximum limit.

CLEANING & MAINTENANCE

- Always make sure the slow cooker is unplugged, in the OFF position, and cooled before storing away or cleaning.
- The stoneware insert is dishwasher safe or can be cleaned with warm soapy water.
- To remove foods stuck at the bottom of the pot, soak overnight in soapy water and rinse the next day.
- The exterior of the slow cooker can be wiped with a damp cloth and dried.

CAUTION:

- Never submerge the entire slow cooker into water or any other liquid as this may damage it.

- Do not use harsh abrasive cleaner or scouring pad to clean any part of the slow cooker as this will damage the surfaces.

LIMITED WARRANTY* ONE (1) YEAR
WARRANTY IS ONLY VALID WITH A DATED PROOF OF PURCHASE

PLEASE DO NOT RETURN TO STORE OF PURCHASE.
If you have any problems with this unit, contact Customer Service for support.

1. Your small kitchen appliance is warranted to the original purchaser to be free from any manufacturing defects under normal use and conditions for one (1) year, cord excluded. This Warranty applies only to the original purchaser of this product.
2. Retail stores/merchants selling this product do not have the right to alter, modify, or in any way revise the terms and conditions of the warranty.
3. If you use your appliance for household use and according to instructions, it should give you years of satisfactory service.
4. At its sole discretion, Maxi-Matic USA will either repair or replace the product found to be defective during the warranty period.
5. The repaired or replacement product will be in warranty for the remaining balance of the one-year warranty period and an additional one-month period.
6. Consumer's remorse is not an acceptable reason to return a product to our Service Center.
7. This limited warranty covers appliances purchased and used within the 50 U.S. states plus the District of Columbia and does NOT cover normal wear of parts or:
    - Product Purchases that were listed as USED, LIKE NEW, OPEN BOX, or REFURBISHED from Outlet Shops or Online Retailers.
    - Damages caused by unreasonable use, neglect, normal wear and tear, commercial use, improper assembly or installation of product.
    - Damages caused in shipping.
    - Damages caused by replacement or resetting of house fuses or circuit breakers.
    - Defects other than manufacturing defects.
    - Breakage caused by misuse, abuse, accident, alteration, lack of proper care and maintenance, or incorrect current or voltage.
    - Lost or missing parts of the product. Parts will need to be purchased separately.
    - Damages of parts that are not electrical; i.e. cracked or broken plastic/glass, scratched/dented inner pots.
    - Damage from service or repair by unauthorized personnel.
    - Extended warranties purchased via a separate company or reseller.
    - Acts of nature such as fire, floods, hurricanes, tornadoes, etc.
8. **This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.**

Maxi-Matic, USA shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Apart from the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in time to the duration of the warranty.

*One Year Limited Warranty valid only in the 50 U.S. states plus the District of Columbia, excluding Puerto Rico and the Virgin Islands.
This warranty is effective only if the product is purchased and operated in the USA; product usage which is in violation of the written instructions provided with the unit will void this warranty. For international warranty, please contact the local distributor.

This warranty gives you special legal rights and you may also have other rights to which you are entitled which may vary by state, province, and/or jurisdiction.

**Any instruction or policy included in this manual may be subject to change at any time.

MAXI-MATIC, USA
18401 E. Arenth Ave. City of Industry, CA 91748
Visit: shopelitegourmet.com to contact us for support

RETURN INSTRUCTIONS

RETURNS:

A. Any return of defective merchandise to the manufacturer must be processed accordingly by first contacting customer service to obtain an RA # (Return Authorization Number). We will not accept any returns of merchandise without an applicable RA #.

B. **IMPORTANT RETURN INSTRUCTIONS.** Your Warranty depends on your following these instructions if you are returning the unit to Maxi-Matic, USA:

1. Carefully pack the item in its original carton or other suitable box with sufficient cushioning to avoid damage in shipping.
2. Before packing your unit for return, be sure to enclose:
   a) Your name, full address with zip code, daytime telephone number, and RA#,
   b) A dated sales receipt or PROOF OF PURCHASE,
   c) The model number of the unit and the problem you are having (Enclose in an envelope and tape directly to the unit before the box is sealed,) and
   d) Any parts or accessories related to the problem.
3. Maxi-Matic, USA recommends that you ship the package via UPS ground service for tracking purposes. **We cannot assume responsibility for lost or damaged products returned to us during incoming shipment.** For your protection, always carefully package the product for shipment and insure it with the carrier. C.O.D shipments cannot be accepted.
4. **All return shipping charges must be prepaid by you.**
5. Once your return has been received by our warehouse, Maxi-Matic, USA will repair or replace the product if it is defective in material or workmanship, subject to the conditions in paragraph B.
6. **Maxi-Matic will pay the shipping charges to ship the repaired or replacement product back to you.**

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA: Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben seguir precauciones de seguridad básicas, entre ellas:

1. Lea todas las instrucciones cuidadosamente.
2. Para protegerse de una descarga eléctrica no sumerja la unidad en agua o ningún otro líquido.
3. Muy cercana supervisión es necesaria cuando el aparato es usado cerca de niños.
4. NUNCA PERMITA QUE LOS NINOS UTILIZEN ESTE APARATO.
5. Desconecte la unidad de la toma de corriente cuando no esté en uso, antes de quitar, colocar partes y antes de limpiar.
6. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante, Podrán causar fuego o descargas eléctricas incluyendo serios daños personales.
7. No lo use a la intemperie.
8. Nunca use ningún aparato con el enchufe dañado. Si el cordón de alimentación es dañado este debe ser reemplazado por el fabricante, personal capacitado o su agente de servicio, para evitar riesgos.
9. No deje el cordón eléctrico que cuelgue de la orilla de la mesa o área de trabajo manténgalo lejos de cualquier superficie caliente.
10. Mantenga el aparato alejado de cualquier superficie caliente como hornos y estufas.
11. Extrema precaución deberá tomar cuando transporte el aparato conteniendo líquidos o alimentos calientes.
12. No use su aparato para ninguna otra cosa si no para lo que fue diseñado.
13. Nunca encienda la olla sin el tazón de cerámica esta vacía.
14. Permita que el tazón y tapadera enfrié antes de sumergir en agua.
15. Nunca toque la superficie exterior de la unidad cuando esté en funcionamiento o antes de que enfrié. Use las agarraderas, botones, guantes o toallas para quitar la tapadera y para transportar líquidos.
16. Nunca cocine directamente en la base de la unidad. Utiliza el tazón de cerámica.
17. Nunca use la olla o tapadera si esta dañada.
18. Nunca deje la unidad conectada a la toma de corriente cuando no esté en uso.
19. Nunca encienda la unidad, si esta de lado o al revés.
20. El tazón y la tapadera de vidrio son sumamente delicados tenga mucha precaución al manejarlos.
21. SI EL CORDON DE ALIMENTACION ES DAÑADO ESTE DEBE SER REMPLAZADO POR EL FABRICANTE, PERSONAL CAPACITADO O SU AGENTE DE SERVICIO PARA EVITAR RIESGOS.
22. Nunca coloque los siguientes materiales dentro de la unidad: Papel, cartón, plásticos o materiales similares que no sean comestibles.
23. Algunos superficies de mesas y mostradores hechos o recubiertos de laminados de CORIAN, MADERA FINA O FORMICA, no están diseñados para soportar calores prolongados generados por ciertos aparatos eléctricos de cocina. SE RECOMIENDA COLOCAR MANOPLAS DE COCINA O MANTELES RESISTENTES AL CALOR BAJO SU APARATO.

EL USO DE UN CORDÓN CORTO

1. Para reducir el riesgo de daños personales, como un tropezón o enredarse con el cordón eléctrico, un cordón eléctrico corto es suministrado con la unidad.
2. Una extensión eléctrica más larga podrá ser utilizada, siempre y cuando tome extremas precauciones durante su uso.
3. Si una extensión eléctrica más larga va a ser utilizada, tenga muy en cuenta las siguientes recomendaciones:
    - Las especificaciones eléctricas especialmente el (amperaje) del cordón eléctrico a utilizar deberá de ser igual o de más amperaje que el especificado en el aparato a utilizar.
    - La extensión eléctrica deberá de ser colocada de una manera que no cuelgue de la mesa, donde una mascota, los niños o cualquier otra persona lo pueda jalar o tropezar sobre ella, accidentalmente.

ENCHÚFE POLARIZADO

Si este aparato es suministrado con un cordón eléctrico de **enchufe polarizado** (un lado del enchufe es más ancho que el otro) favor de seguir las siguientes recomendaciones.

Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para entrar en el receptáculo eléctrico de una sola manera. Si el enchufe eléctrico no entra completamente, de un giro al mismo y trate de nuevo; si no entra de ninguna manera, póngase en contacto con un electricista para solucionar el problema.
NO TRATE DE MODIFICAR EL ENCHÚFE DE NINGUNA MANERA.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
ESTE PRODUCTO ES PARA USO DOMĚSTICO UNICAMENTE

ANTES DEL PRIMER USO

- Remueva todo material de empaque.
- Lave el tazón de cerámica removible de la olla incluyendo la tapa de vidrio con una esponja o trapo en agua caliente y jabón, enjuague y seque perfectamente.

POSICIÓN DE AUTO/DESCONGELADO:
Esto le permitirá al usuario cocinar en la posición de cocinar alimentos congelados (AUTO/DEFROST) por todo el día y estar listo para servir entre 8 o 10 horas más tarde. Cuando selecciona la posición de (Auto defrost) la olla cocinará a la temperatura más alta (High) hasta que los alimentos se descongelen y luego se cambiara automáticamente cocinando a una temperatura constante más baja. No obstante si usted desea extender el periodo de cocinar seleccione la posición de (Slow) pero si desea acortar el periodo de cocimiento seleccione la posición (High).

COMO USAR

- Coloque la olla en una superficie resistente al calor, seca y plana, lejos de cualquier orilla del área de trabajo; no lo use en el piso.
- Ponga los alimentos en el tazón de cerámica, coloque sobre la base y tape la olla. Si usted necesita dorar primero los alimentos antes de ponerlos en la olla de cocimiento lento, estos deberán ser dorados en un sartén aparte. No trate de utilizar la olla para dorar o pre cocinar alimentos.
- Coloque el botón en la posición de apagado (Off) antes de de conectar la unidad al toma corriente.
- Apague la unidad y desconecte de la toma de corriente después de cocinar, utilice guantes para remover el tazón de cerámica de la base.
- El cocer lentamente a sido siempre el mejor método para cocinar nutritivamente con un mínimo de preparación sin tener que perder mucho tiempo en la cocina. Este moderno estilo de cocinar a sido traído para usted por Elite Cuisine
- Tradicionalmente el cocinar lentamente se a centrado tradicionalmente para Sopas y estofados regulares pero con esta olla de construcción ovalada también usted podrá cocinar los más sofisticados y modernos platillos familiares para sus fiestas. Este lujoso y conveniente tazón lo puede utilizar para llevar y servir los alimentos directamente a la mesa. Como protección siempre coloque el tazón sobre una cubierta resistente al calor.
- Este método para cocinar es ideal para preparar cortes de carnes muy duros, dándoles el tiempo, para cocinar muy lentamente asegurando la absorción total de los condimentos y el blando terminado de la carne.

NOTA:
- Nunca sumerja en gua o ningún otro líquido la base de la olla.

- Durante el primer uso de la olla, tal vez usted note un poco de olor a quemado, no se alarme esto es completamente normal y esto se debe a la quema de residuos que fueron dejados en el proceso de manufactura. Esto desaparecerá con varios usos.

PRECAUCIÓN:
No toque la base de la olla inmediatamente despues de cocinar esta muy caliente y puede causarle graves quemaduras.

SUGERENCIAS

Casi todo tipo de alimentos son adecuados para cocinar lentamente; sin embargo se tiene que seguir ciertas reglas.

- Corte las raíces de los vegetales en partes iguales y pequeñas la razón es que toman más tiempo que la carne para cocinarse. Las raíces deberán de sofreír por unos 2 o 3 minutos antes de cocinarlos lentamente, asegúrese de que los ingredientes estén sumergidos y las raíces de los vegetales estén colocados en el fondo del tazón de cerámica.
- Corte todos los excesos de grasa de la carne antes de ponerlos a cocinar, el método de cocimiento lento no permite la evaporación de la grasa.
- Al adaptar una receta convencional con otra, podrá ser necesario disminuir la cantidad de líquido usado. El líquido no se evaporará de la olla de la misma manera que la receta convencional.
- Nunca deje alimentos sin cocinar dentro del tazón a la temperatura ambiente
- Los frijoles deberán de ser enjuagados y hervidos cuando menos por unos 10 minutos para remover impurezas y toxinas previamente antes de ponerlos a cocinar en la olla de cocimiento lento.
- Para asegurarse que los alimentos a cocinar estén bien cocidos a la temperatura correcta, inserte el termómetro en la carne de res, jamón o pollo.
- Auténticos tazones de cerámica son manufacturados a altas temperaturas por lo tanto el tazón de cerámica podrá tener pequeñas imperfecciones,
- La tapadera podrá vibrar un poco debido a esta imperfección. El cocinar lentamente no produce vapor, por lo tanto Habrá un poco de pérdida de calor. Debido al desgaste por el uso normal la superficie exterior de la olla empezarán a verse rajaduras superficiales que no afectan de ninguna manera su funcionamiento.
- No ponga su olla de cocimiento lento o tapadera en el horno, congelador o microondas.
- No precaliente la olla antes de poner los alimentos.
- No exponga la olla a cambios bruscos de temperaturas. Como echar agua dentro de la olla estando muy caliente. Esto podrá causar rajaduras en el tazón de cerámica.
- No deje el tazón sobre agua por largo periodo de tiempo (Puede dejar el tazón remojando en agua).
- Existe una área en la superficie exterior inferior del tazón que no está glaseado es de superficie porosa y fue necesario en la manufactura del tazón. Esta área no deberá exponerse o dejar sumergido en agua.
- No encienda la unidad cuando el tazón este vacío o fuera de la base.
- Para mejores resultados la olla de cocimiento lento deberá de estar a medio llenar.
- El cocer lentamente retiene humedad. Si usted desea reducir la humedad en el tazón, remueva la tapadera después de cocinar y coloque el control de temperatura en (HIGH) si es colocado en (LOW O MEDIUM) déjelo cocinar por 30 o 45 minutos.
- La tapa no sella completamente, no la remueva si no es necesario, el calor generado dentro de la olla escapará. Cada vez que destape la olla deje otros 10 minutos adicionales cocinando
- Si cocina sopas o consomé deje 5 cm de espacio entre la olla y la superficie de lo que está cocinando.

SUGERENCIAS (cont.)

- Muchas recetas de cocina demandan todo el día para cocinar, Si usted no tiene tiempo para preparar los alimentos esa mañana, prepárelos en la noche y guarde los alimentos en un recipiente con tapadera en el refrigerador. Cuando transfiera y precaliente los alimentos en la olla de cocimiento lento ponga un poco de consomé o agua, seleccione la temperatura (LOW, MEDIUM O HIGH).
- Casi todas las recetas de cocina para carnes o vegetales requieren de 8 a 10 horas de cocimiento en la posición de (LOW), 5 a 7 horas en (MEDIUM) y de 4 a 6 horas en (HIGH).
- Algunos alimentos no son apropiados para cocer lentamente como pasta y mariscos, la leche y crema deberán de ser adheridos solamente casi al final. Muchas cosas pueden afectar la rapidez en que los alimentos puedan estar cocinados, agua, contenido de grasas, temperatura y tamaño del producto a cocinar.
- Piezas de alimentos cortados en trozos pequeños se cocinarán más rápido. Cierto porcentaje de errores puede ser requerido para obtener el máximo potencial y beneficio de su olla de cocimiento lento.
- Los vegetales usualmente toman un poco más de tiempo que las carnes, por lo tanto trate de colocarlos en la parte media baja del tazón de cerámica.
- Después de que los alimentos se hayan cocinado, apague la unidad y manténgalo tapado, Hay suficiente calor generado en el tazón para mantener los alimentos calientes por 30 minutos aproximadamente. Si se requiere mantener los alimentos calientes por más tiempo, coloque el control de temperatura en (LOW).
- Todos los alimentos a cocinar deberán estar cubiertos completamente con salsa, consomé o agua.
- Semi-guise las cebollas y carnes en un sartén para sellarlos en sus propios jugos así también podrá reducir el contenido de grasas antes de ponerlos en la olla. Hacer esto no es necesario si el tiempo es limitado, pero aumenta el sabor.
- Cuando haga asados de carne de res, jamón y pollo el tamaño y forma es importante. Trate de mantener el asado en las 2/ 3 partes de la parte baja de la olla y cubra completamente con agua. Si es necesario corte en dos pedazos.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Siempre asegúrese de que la unidad este apagada, desconectándola del toma corriente y que sus partes estén completamente frías antes de limpiar o guardar.

- El tazón de cerámica puede ser lavado en el lavaplatos o puede ser limpiado con agua tibia y jabón. Para remover cualquier residuo de alimentos del fondo del tazón de cerámica, simplemente deje remojando la olla toda la noche con agua caliente y jabón, enjuague la mañana siguiente
- El exterior del producto puede ser limpiado con un trapo húmedo seque perfectamente. NUNCA use limpiadores abrasivos, estropajos de metal o espátulas de metal para limpiar la unidad, al hacerlo la superficie del mismo se dañará.

  CUIDADO: NUNCA SUMERJA LA UNIDAD COMPLETA EN AGUA O NINGÚN OTRO LÍQUIDO AL HACERLO PODRÍA DAÑAR LA UNIDAD.

GARANTÍA LIMITADA * UN (1) AÑO
GARANTIA ES VALIDA CON UNA PRUEBA DE COMPRA FECHADA

1. Se garantiza, al comprador original, de estar libres de defectos de fabricación en condiciones de uso normales y las condiciones para un (1) año, cordones excluidos. Esta garantía se aplica sólo al comprador original de este producto.
2. Si necesita cambiar la unidad, devuélvala en su caja original, con el recibo de compra, a la tienda donde lo compró. Si usted está más allá del plazo concedido para el retorno por la política de la tienda, por favor consulte la garantía incluida.
3. Si utiliza el aparato para uso doméstico y de acuerdo con las instrucciones, debería ofrecerle años de servicio satisfactorio.
4. Durante el período de garantía de un año, un producto con un defecto será reparado o reemplazado por un modelo nuevo o reacondicionado (a nuestro criterio) cuando el producto sea devuelto a nuestro Centro de Servicio. (Consulte la sección "Devoluciones" a continuación).
5. El producto reparado o reemplazado estará garantizado por el saldo restante del período de garantía de un año y un plazo adicional de un mes.
6. **Esta garantía limitada cubre los aparatos comprados y usados en los 50 estados contiguos y el Distrito de Columbia, y no cubre:**
   - -Los daños causados por el uso excesivo, negligencia, uso y desgaste normal, uso comercial, montaje o instalación incorrecta del producto.
   - -Los daños causados durante el envío.
   - -Los daños causados por la sustitución o reposición de fusibles o disyuntores.
   - -Defectos que no sean defectos de fabricación.
   - -Rotura causada por mal uso, abuso, accidente, alteración, falta de cuidado y man tenimiento, o incorrecta de corriente o voltaje.
   - -Pérdida o falta alguna pieza del producto. Las piezas se deben comprar por separado.
   - -Daños de piezas que no sean eléctricos; por ejemplo: agrietado o roto de plástico o de vidrio.
   - -Daños por servicio o reparación por personal no autorizado.
   - -Las garantías extendidas compradas a través de una empresa independiente o revendedor.
   - -Remordimiento del consumidor no es una razón aceptable para devolver un producto a nuestro Centro de Servicio.

* Un año de garantía limitada válida solamente en los 50 **estados contiguos y el Distrito de Columbia, excluyendo Puerto Rico y las Islas Vírgenes.**

Esta garantía es válida sólo si el producto es comprado y operado en los EE.UU., el uso del producto que se encuentra en violación de las instrucciones escritas proporcionadas con la unidad anulará esta garantía.

Para la garantía internacional, por favor póngase en contacto con el distribuidor local.
** Cualquier instrucción o política incluida en este manual puede estar sujeta a cambios en cualquier momento.

MAXI-MATIC, EE.UU.
18401 E. Ave Arenth. City of Industry, CA 91748
Sitio web: shopelitegourmet.com

INSTRUCCIONES DE DEVOLUCIÓN

DEVOLUCIONES:

A. Cualquier devolución de mercancía defectuosa al fabricante deben ser procesados apropiadamente contactando primero al servicio al cliente (información de contacto se muestra a continuación) para obtener un # RA (Número de autorización de devolución). No se aceptará ninguna devolución de mercancía sin un # RA aplicable.

B. INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE RETORNO. Su garantía depende que usted siga estas instrucciones si va a devolver la unidad a Maxi-Matic EE.UU.:

1. Empaque cuidadosamente el producto en su caja original o en otra caja adecua da para evitar daños durante el envío.
2. Antes del envío de la devolución unidad, asegúrese de adjuntar:
   a) Su nombre, dirección completa con código postal, número de teléfono durante el día, y #RA
   b) Un recibo de compra fechado o COMPROBANTE DE COMPRA,
   c) El número de modelo de la unidad y el problema que tiene (Encierre en un sobre y pegue directamente a la unidad antes de sellar la caja) y
   d) Todas las piezas o accesorios relacionados con el problema.
3. Maxi-Matic EE.UU. recomienda enviar el paquete de servicio terrestre de UPS para fines de seguimiento. No podemos asumir la responsabilidad por productos perdidos o dañados devueltos a nosotros durante el transporte entrante. Para su protección, siempre cuidadosamente empaquetar el producto para su envío y asegurarlo con la compañía. Envíos C.O.D no puede ser aceptado.
4. **Todos los gastos de envío de devolución debe ser pagado por usted.**
5. Una vez que su devolución ha sido recibida por nuestro almacén, Maxi-Matic EE.UU. se compromete a reparar o sustituir el producto si presenta defectos de materiales o mano de obra, sujeto a las condiciones del apartado B.
6. **Maxi-Matic pagará los gastos de envío para enviar el producto reparado o reemplazado de nuevo a usted.**

Elite Gourmet®

Elite Customer Service Center

Mail: Maxi-Matic, USA
18401 E. Arenth Ave
City of Industry, CA
91748-1227

Website: shopelitegourmet.com
Visit our website to contact us for support
Register your product online

To better serve our customers, we've included this QR code to scan with your mobile device and easily download helpful product tools. The link will direct you to the item page on the Elite Gourmet website so you can download the Instruction Manual, view product videos, tasty recipes, and other great Elite Gourmet products.
It's simple, just access your camera, point at the QR code & your mobile device will do the rest.

elitebymaximatic @shopelitegourmet

Elite is a registered trademark of Maxi-Matic, USA.
Copyright Elite by Maxi-Matic.

Actual product may vary from the images/illustrations in this manual due to continual product improvement.

MODEL: MST-350B/MST-350B#